1. Curatarea preliminara si prajirea

Semintele fermentate, inainte de a fi impachetate, trebuie sa fie uscate. Unii fermieri folosesc echipamente moderne precum conducte fierbinti sau uscatoare pentru a accelera procesul. Multi dintre ei insa pur si simplu le lasa la uscat sub soarele tropical, imprastiind semintele pe tavi suprapuse sau saltele de bambus. Procesul de uscare dureaza de regula o saptamana iar greutatea semintelor scade la jumatate din greutatea initiala.

Procesarea incepe prin curatarea boabelor de cacao de orice impuritati inainte de a fi cantarite si amestecate cu alte ingrediente in functie de reteta specifica. Apoi boabele sunt prajite la 120 grade C intre 30 de minute si 2 ore, pana cand se rumenesc si incep sa dezvolte aroma caracteristic.

2. Decojire, concasare si presare

In continuare boabele de cacao sunt decojite, pastrand doar miezul, care contine unt de cacao aproximativ 53%. Miezul este apoi zdrobit pentru a extrage untul de cacao, cunoscut si sub denumirea de masa de cacao/ciocolata. Aceasta este supusa unei presiuni puternice pentru a indeparta untul de cacao, care se scurge si se foloseste ulterior in procesul de fabricare a ciocolatei. Turta presata ramasa in urma extragerii untului de cacao este pulverizata si cernuta pentru a obtine pulbere de cacao.

Cojile boabelor de cacao sunt acum suficient de fragile pentru a putea fi vanturate. Instrumente ascutite deschid invelisul boabelor si ventilatoare uriase inlatura cojile. Ramasitele boabelor de cacao numite “nibs”, sunt trecute printr-o serie de site care le strecoara si le sorteaza in funcţie de marime.

3. Malaxare

Cacaua se obtine prin indepartarea partiala a untului de cacao, iar ciocolata de consum, prin adaugarea acestuia. untul de caco se obtine prin inclzirea lichiorului si presarea acestuia intre niste valturi speciale, care il transforma intr-o pasta fina. In acest stadiu amestecul este framantat cu malaxoarele pentru a dezvolta aroma specifica si pentru a fi incorpoate anumite ingrediente si arome.

Dupa rafinare, pasta de ciocolata este turnata intr-o cuva unde un cilindru urias framanta, amesteca si marunteste amestecul.Consistenta ciocolatei devine mai omogena, iar gustul mai refinat, producand cunoscutul efect de "topire in gura".Dupa procesarea masei de ciocolata,sunt adaugate restul ingredientelor,conform retetei. Acest proces dizolva granulele de zahar si ii confera o textura fina. Aerisirea amestecului permite evaporarea acizilor şi a umiditatii si creeaza o aroma echilibrata. Malaxarea poate dura pana la 6 zile.

4. Temperare

Inainte de a fi introdusa in forme, compozitia este temperata, fiind supusa unei serii de operatiuni alternante de incalzire si racire. Acest proces stabilizeaza cristalele de unt de cacao, uniformizandu-le dimensiunile.

Temperarea confera ciocolatei o stralucire seducatoare si ne asigura ca se va topi la o anumita temperatura. Procedura presupune racirea si incalzirea repetata a ciocolatei. Odata racita, ciocolata poate fi transportata in stare lichida producatorilor alimentari care o utilizeaza in patiserie si pentru producerea inghetatei.